## 3月 給食予定献立表 さいたま市立宮原小学校

Г				7 -				\				1/2001	12 TT C		
曜日	献立	飲み物	赤				黄				緑				エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
2820	ひな寿司		えび	錦糸卵	刻みのり		精白米	三温糖			干ししいたけ	かんびょう			606
3月3日	メバルの青のり風味		メバルの立田揚げ	あおのり			植物油								606
	すまし汁	牛乳	豆腐								こまつな	にんじん			
月	桜餅						桜餅								27.6
	パプリカライス						精白米	オリーブ油							
3月4日	えびといか入りビーンズクリームソース		鶏肉 白花豆ペースト	いか	えび	牛乳	植物油	小麦粉	バター		にんじん	たまねぎ	マッシュルーム		570
	コールスローサラダ	— 牛 乳					植物油	三温糖			キャベツ たまねぎ	にんじん	コーン	きゅうり	
火	オレンジ										オレンジ				23.8
		+					精白米								
3月5日	四川豆腐		豚肉	豆腐			植物油	三温糖	でん粉	ごま油	たまねぎ 長ねぎ	にんじん にんにく	たけのこ しょうが	干しいたけ	545
	型わかめの中華和え	牛乳	茎わかめ				ごま油	三温糖	どま		もやし	こまつな	えのきたけ	にんにく	
水		乳													25.6
															-5.5
	クロワッサン						クロワッサン								
3月6日	ピーフシチュー	-	牛肉	生クリーム			じゃがいも				にんじん かぶ	たまねぎ	にんにく	セロリー	608
	鶏むね肉のパン粉揚げ	牛	鶏肉				小麦粉	パン粉	三温糖	植物油	しょうが	にんにく	バセリ		
木	キャロットサラダ	料					三温糖	植物油			キャベツ たまねぎ	きゅうり	コーン	にんじん	32.8
7.	T 100 110 000										/टडाबट				32.6
	#14/1// = 13 /						地粉うどん								
3月7日	地粉うどん		豚肉	油揚げ			三温糖				しめじ	にんじん	長ねぎ	こまつな	638
	肉汁うどん	牛乳					じゃがいも	小麦粉	植物油	三温糖					
	味噌ポテト						三温糖	ごま			こまつな	キャベツ	もやし		
金	こまつなのごま和え														25.2
			焼き豚				精白米	植物油	ごま油		白菜キムチ	長ねぎ	コーン	ピーマン	
3月10日	豚キムチチャーハン		韓国のり				ごま油	三温糖	ごま		キャベツ	きゅうり	こまつな	にんじん	505
	韓国風サラダ		鶏肉	豆腐			春雨	でん粉	ごま油		キャベツ にんにく 長ねぎ	干しいたけ			
	韓国風春雨スープ	乳													
月															21.2
			油揚げ	鶏肉	かつお節		精白米	三温糖	植物油		たけのこ	さやえんどう			
3月11日	たけのこご飯	<b>↓</b>	油揚げ	MPI	n 243m		植物油	1111.46	THE 190 PM		121702	212027			602
	鰆の竜田揚げ	,_	C40500 MEM 3817				三温糖				キャベツ	もやし	こまつな		
	春キャベツの和え物	牛乳	わかめ	鶏卵			でん粉				にんじん	たまねぎ			
火	かきたま汁	]	1011/40	X871			Cioni					/Cd.44C	長ねぎ		27.7
							7 m . t-								
3月12日	子供パン		N. S. 110				子供パン								610
0,3120	ハンバーグ	牛乳	ハンバーグ												2.0
水	チーズ		海藻ミックス												
	海藻サラダ						三温糖	ごま油	ごま		だいこん	きゅうり	コーン		25.6
	ミネストローネ		ベーコン	白いんげん豆			マカロニ	じゃがいも	三温糖	植物油	たまねぎ	キャベツ	にんじん	にんにく	
3月13日	焼きうどん	牛乳	豚肉	さつま揚げ	かつお節		うどん	植物油			にんじん 葉ねぎ	たまねぎ	キャベツ	もやし	- 536
ON 130	厚焼き玉子		厚焼き卵												330
	大学芋						さつまいも ごま	植物油	三温糖	はちみつ					
木															23.3
															1
											·				

							精白米	米粒麦							
3月14日 —	麦ご飯														578
0,4140	シーフードカレー		いか バター	えび	あさり	チーズ	じゃがいも 植物油	植物油	三温糖	小麦粉	たまねぎ しょうが	にんじん	セロリー	にんにく	378
	こまツナサラダ	牛乳	ツナ				ごま油	三温糖			こまつな	キャベツ			
金	オレンジ										オレンジ				25.6
	わかめご飯		たきこみわかめ				精白米	米粒麦	どま						- 632
3月17日 —	鯖の竜田揚げ		さばの竜田揚げ				植物油								
	かす汁	牛乳	豚肉	豆腐			植物油	酒粕			ごぼう こまつな	にんじん 長ねぎ	はくさい	しめじ	
月															25.5
							コッペパン								
3月18日 —	コッペパン														540
0/3100	チリコンカン		大豆	豚肉			じゃがいも	三温糖	植物油		たまねぎ	にんじん	バセリ	トマト(缶)	0,0
	ポテトスープ	牛乳	ベーコン				じゃがいも	植物油			キャベツ	キャベツ	にんじん	コーン	
火	ヨーグルト		ヨーグルト									24.7			
	赤飯						赤飯								708
3月19日 —	ごま塩小袋						ごま塩								
	鶏肉のから揚げ	牛 乳	鶏肉				でん粉	植物油			しょうが				33.3
水	沢煮椀		豚肉	生揚げ			しらたき	植物油	でん粉		ごぼう	にんじん	だいこん	長ねぎ	
	お米de豆乳プリンタルト						タルト								

☆ 献立は都合により変更になることがありますので、御了承ください。 ☆ 料理の作り方や、加工食品の食材料等を知りたい場合は栄養教諭 までお問い合わせください。

~3月の旬の食材・行事食~ 3日:ひなまつり献立

19日: 1年間がんばったね献立

~6年生献立~

6日: 6-5 これで満足!ごうかフランス料理 7日: 6-4 地産地消給食 10日: 6-2 韓国アニョハセヨ給食 11日: 6-1 春の給食 12日: 6-3 日本の侍 大谷栩平給食